

# 平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	広島県立福山特別支援学校
-----	--------------

## 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・児童生徒の実態に適した形態食（カッター食，ペースト食，テリーヌ食及び摂食訓練用食）の提供を実施している。
- ・重度食物アレルギーを有する児童が在籍している。「アレルギー対応委員会」を設置し、「食物アレルギー対応マニュアル」の整備及び、職員を対象とした「食物アレルギー対応研修会」を実施している。
- ・給食時間は自立活動の授業に位置付けられており，咀嚼や嚥下の機能の獲得や保持，上肢の動きや姿勢保持の訓練，食事介助者である教諭とのコミュニケーションの場となっている。

## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

小学部

- ・食べる機能を高め，基本的食習慣の確立を図る。
- ・食べることに興味・関心を持ち，様々な食品に触れる経験を通して，初めてのことに挑戦しようとする心をもつ。
- ・食事のきまりを理解し，他との関わりを大切にする力を身に付ける。

中学部

- ・食べる機能を高め，基本的食習慣の確立を図る。
- ・食事のマナーやきまりを理解し，その場に相応しい行動ができる力を身に付ける。
- ・望ましい食習慣を知り，進んで実行しようとする意欲をもつ。

高等部

- ・食べる機能を高め，基本的食習慣の確立を図る。
- ・卒業後の生活を健康的に過ごせるように，望ましい食習慣を身に付け，様々な食品の中から有用なものを選択できる力を身に付ける。
- ・食べ物の生産や流通に関心をもち，食に関わる様々な人たちに感謝する心をもつ。

## 3 食育の目標に対する具体的な取組

### 【取組 1】（テーマ）ひろしま給食の献立を考えよう

対象 高等部 1 年（単一）

教科 家庭科（教科担との T T 授業）

実施時期 7 月

題材名 広島県の特産物を使った献立を考えよう

- めあて
- ・広島県の特産物を調べる
  - ・特産品を使用した献立を考える

## 内容

- ・食育クイズを出題し、郷土の特産物に興味を抱かせる。
- ・学校給食では郷土の食文化を伝えるために、地域の特産物を使用していることを伝える。
- ・広島県の特産物にはどのようなものがあるか、例を上げさせる。
- ・夏休みの課題「広島県の特産物を使った献立を考える」について。
- ・献立作成時のポイントを上げる。
- ・課題で考えた献立は、給食の献立に取り入れられるため、校内の仲間に向けたPR文を考える。

## 授業の振り返り

- ・広島県の特産物を調べる。(ワークシート)
- ・調べた特産物を使った、「ひろしま献立」を考える。

## 栄養教諭の専門性を発揮する場面

- ・学校給食の献立を立てる際に気をつけているポイントを話す。
- ・生徒が考えた献立を学校給食で提供する。

### **【取組2】(テーマ) バランスのよい食事のとり方**

対象 高等部3年(単一)

教科 キャリア探究(学級担任とのTT授業)

実施時期 12月

題材名 社会生活を考える～栄養バランスの良い食事のとり方～

めあて ・赤、黄、緑の食品を組み合わせて食べようとする意欲を持つ。

- ・三色食品群の食材の持つ栄養的な特徴と栄養バランスについて理解を深める。

## 内容

- ・自分たちと年齢の近いモデルAさんの昼食であるコンビニのから揚げ弁当から、栄養面での問題点を考え発表させる。
- ・Aさんの食事と、当日の給食の食材をそれぞれ三色食品群に色分けさせ、気づきを発表させる。
- ・赤、黄、緑の食品が持つ働きを発表させる。
- ・Aさんの食事について、自分ならどのように工夫して改善するか、発表させる。

## 授業の振り返り

- ・三色食品群を揃えることを意識し1食分の食事の準備をする(ワークシート)。生徒の実態を考慮し、Aさんのように外食や中食を利用することも可とする。可能な場合は、調理する。

## 栄養教諭の専門性を発揮する場面

- ・当日の献立を活用し、学校給食は三色食品群が揃った、栄養バランスのよい食事であることを理解させる。

### **【取組3】(テーマ) 食材の選び方、地場産物のメリット**

対象 高等部3年(単一)

教科 キャリア探究(学級担任とのTT授業)

実施時期 1月

題材名 社会生活を考える～食材購入のポイント～

- めあて
- ・食材の購入時に意識する点を確認し、社会生活を営む力を身に付ける。
  - ・地場産物を利用するメリットを知り、自身の生活に取り入れようとする意識を持つ。

内容

- ・レモン①と②の外観の観察や、切ったものの香りをかいだり、味見をさせる。
- ・自分ならどちらのレモンを購入するか、理由を発表させる。
- ・①が広島産②が外国産であると伝える。
- ・2つのレモンの特徴をワークシートの表に整理する。
- ・表に整理した内容を参考に、地場産物を使用することの利点として考えられることを、発表させる。
- ・給食では、郷土料理を伝えるためにも地場産物を使用していることを伝える。
- ・身近な給食では、どのように食材を選定しているか話す。
- ・生鮮食品の購入時に気をつけたいことをワークシートにまとめ、発表する。

授業の振り返り

- ・まとめで、地場産物を利用したいという意見があり、地場産物のメリットが伝わった。
- ・授業者が説明する場面が多く、生徒が考え発表する機会を増やした方がよかったと感じた。

栄養教諭の専門性を発揮する場面

- ・給食の食材の選び方や、給食での地場産物の活用を紹介する。

#### 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

中学部1年 生活単元にて、フレフレサンフレゼリーの調理活動を行った。学校給食では8月からデリバリー給食になったため、実施できなかった。また、例年県立学校の統一献立の提供や、本校生徒考案のひろしま給食を提供しているが、今年度はデリバリー給食のため実施できなかった。

#### 5 取組に対する成果と課題

##### 【成果】

- ・昨年度から、高等部家庭科で広島県の特産物を調べ、ひろしま給食のレシピを作る活動を行っているが、本年から「ひろしま給食100万食プロジェクト」に応募することができた。また、月刊誌「学校の食事」に掲載される機会があり、生徒もやりがいを感じ、次年度への意欲も高まっている。
- ・高等部3年生では、卒業後の食生活の自立に向けた食に関する指導を行った。生徒の障害の特性や、経験、卒業後の環境、進路先を踏まえテーマを考え、実践しやすい課題を設定した。今回の課題で家庭で調理を経験した、または栄養バランスを考え食事を購入した等、自身の食生活について主体性を持って取り組むことができた。

### **【課題】**

- ・学年ごとの年間の食に関する指導についての活動内容を把握できておらず，計画的に進めることができなかった。
- ・成果指標や目標値を具体的に設定していなかった。

## **6 今後の取組に向けた改善方策について**

- ・来年度に向けて，学部ごとに「食に関する指導の年間計画」を整備することにした。学部，学年ごとの年間を通しての活動内容を把握し，効果的に関わっていけるようにしっかりと準備をする。